mikosoft praha s.r.o.

ZANUSSI

Elektrická vestavná trouba

ZOU 655

Návod k použití

Skupina Electrolux je největším světovým výrobcem spotřebičů pro kuchyň, čistotu a venkovní použití. Více než 55 milionů výrobků Skupiny Electrolux (jako jsou chladničky, sporáky, pračky, vysavače, řetězové pily a travní sekačky) v celkové hodnotě až 14 miliard USD je prodáno každým rokem ve více než 150 zemích světa.

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Obsah

Před prvním použitím **4**

Popis spotřebiče 5

Popis trouby 6

Návody a tipy pro provozování trouby 8

Tabulky 10

Údržba a čištění 12

Co dělat, když něco nefunguje 14

Servis a náhradní díly 15

Technické údaje 15

Návod na instalaci 16

Vestavba do kuchyňské linky 17

Záruka, servis a náhradní díly 18

mikosoft praha s.r.o.

mikosoft praha s.r.o.

Záruka, servis a náhradní díly

Přečtěte si tento návod k obsluze a dodržujte v něm uvedené rady a pokyny. V mnoha případech si budete moci vyjasnit jakékoli pochybnosti sami a tudíž vyhnout se zbytečným voláním do servisu. Předchozí části nazvané "Co dělat, když ..." a "Servis" obsahují doporučení, co by se mělo zkontrolovat dříve, než zavoláte servisního technika.
Jestliže po těchto kontrolách závada stále existuje, zavolejte vaše nejbližší autorizované servisní středisko Zanussi.
Ujistěte se, že můžete sdělit model a seriové číslo spotřebiče. Tyto informace naleznete na datovém štítku přístroje.
Originální náhradní díly lze koupit od autorizovaných středisek servisu Zanussi.

Podmínky záruky

My, výrobce, zaručujeme, že jestliže během 24 měsíců od data zakoupení tohoto spotřebiče Zanussi se tento spotřebič nebo jakákoli jeho část ukážou jako vadné pouze z důvodu vadného zpracování nebo vadného materiálu, provedeme podle našeho uvážení buď opravu nebo výměnu téhož bez placení za práci, materiál nebo přepravu za předpokladu, že:

- spotřebič byl správně instalován a používán pouze na napětí uvedené na štítku jmenovitých hodnot
- spotřebič byl používán pouze pro normální domácí účely a v souladu s pokyny výrobce pro provoz a údržbu
- na spotřebiči neprováděla servis, údržbu ani opravu jiná než námi autorizovaná osoba, která spotřebič nerozebírala ani s ním jinak nemanipulovala
- všechny servisní práce podle této záruky musí provádět servis Zanussi nebo jím autorizované středisko
- každý vyměněný spotřebič nebo vyměněná vadná součást se stanou naším vlastnictvím
- tato záruka platí vedle vašich zákonných nebo jinak právně podložených práv
- rozhodující podmínky záruky jsou uvedeny na záručním listu

Výjimky - tato záruka se nevztahuje na:

- poškození nebo požadavky vzniklé v důsledku přepravy, nesprávného použití nebo nedbalosti, výměny žárovek a snímatelných částí ze skla nebo plastických hmot
- náklady spojené s požadavky na odstranění závad spotřebiče, který je nesprávně instalován
- spotřebiče, které jsou používány v komerčním prostředí včetně pronajímaných
- země Evropského společenství. Lze použít standardní záruku, ale zajištění, že spotřebič splňuje normy platné v příslušné zemi, kam byl spotřebič dopraven, je na zodpovědnosti a na náklady vlastníka. Může být vyžadován doklad o koupi.

Model .....

Číslo výrobku (E/PNC No.) .....

Seriové číslo (F/Serial. No.) .....

eventuelně KD ... ... / ...

VOLEJTE ZDARMA 800-160016

V případě technických problémů vám bude i náš značkový servis kdykoliv k dispozici, volejte 2 6112 6112. Adresy:

Servisní středisko Zanussi
Hanusova ulice
140 21 Praha 4
Tel.: 2 6112 6112

Bezpečnost

Přečtěte si tento návod a varovná upozornění na začátku tohoto návodu. Výrobce nezodpovídá za vady způsobené nesprávně používaným výrobkem nebo výrobkem používaným pro jiné účely než jsou účely specifikované v tomto návodu.

Důležité bezpečnostní pokyny - Vestavná trouba

Je velice důležité zajistit, aby tento návod k použití byl vždy dostupný uživateli. Toto pravidlo je nutné dodržet i v případech, kdy trouba bude přestěhována nebo prodána jinému uživateli. Je nutné zajistit, aby i nový majitel měl možnost se seznámit s těmito bezpečnostními a uživatelskými pokyny. Tyto pokyny jsou vydány v zájmu vaší bezpečnosti. Před instalací a použitím tohoto spotřebiče je nutné, aby jste se s nimi důkladně seznámili.

Instalace

- Je bezpodmínečně nutné, aby vlastní instalaci prováděl pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Vlastní instalaci a prvotní nastavení MUSÍ provést kvalifikovaný pracovník, který je pro tuto činnost kvalifikován a je seznámen se souvisejícími platnými předpisy a zákony. Podrobný popis instalace je součástí tohoto návodu.

Během provozu

- Tento spotřebič je určen pro úpravu potravin a nesmí být používán pro jiné účely.
- Vždy, když je trouba v provozu nebo těsně po skončení programu, otevírejte její dveře velice opatrně. Stůjte v dostatečné vzdálenosti od ní, aby vám nemohla uniklá pára nebo vysoká teplota způsobit zranění.
- Měnit nebo upravovat parametry trouby je velice nebezpečné.
- Během provozu se trouba ohřeje na vysokou teplotu a ještě dlouho po jejím vypnutí zůstává horká. Buďte zvláště opatrní, abyste se nedotkli topných prvků uvnitř trouby.
- Ujistěte se, že všechny ovládací prvky jsou v době, kdy není spotřebič v provozu, v poloze "Off" - Vypnuto.
- Z hygienických a bezpečnostních důvodů je nutné spotřebič udržovat vždy v čistotě. Nánosy tuku a jiných zbytků mohou být příčinou požáru.
- Nikdy žádné místo nebo díl uvnitř trouby nevykládejte hliníkovou fólií.
- Je-li vaše trouba vybavená snadno čistitelnými vložkami, tak je nikdy nemyjte ničím jiným, než mýdlovou vodou.
- Nikdy troubu nečistěte pomocí páry nebo parních čističů.
- Před údržbou nebo jakoukoliv opravou spotřebiče se vždy ubezpečte, že je odpojen od elektrické sítě a dostatečně ochlazen na bezpečnou teplotu.
- Ujistěte se, že rošty vždy zasouváte do správných pozic.
- Tento spotřebič (i v případě, že je připojena elektrická varná deska)je určen pro napájení 1-fázovým napětím 230V, 2 nebo 3-fázovým napětím s nulovým vodičem.
- Zapojením spotřebiče na 3-fázový 400V rozvod bez nulového vodiče troubu a případně i varnou desku můžete zničit.

Bezpečnost dětí

- Tento spotřebič je uzpůsoben pro obsluhu dospělými osobami. Malým dětem nesmí být umožněno si hrát s ovládacími prvky spotřebiče nebo si hrát v jeho blízkosti.
- Během provozu trouby je nutné mít děti neustále pod dozorem a zamezit jim případnému dotyku s horkých povrchem trouby nebo jejich pohybu v její blízkosti dokud nevychladne.
- Některé díly spotřebiče jako dvířka a její okolí se při pečení nebo grilování zahřívají na velmi vysokou teplotu. Buďte opatrní a nenechávejte děti hrát si v blízkosti takto rozpálené trouby. Jestliže v blízkosti trouby zapnete jiný elektrický spotřebič, tak se ubezpečte, že přívodní elektrický kabel nepřichází nikde do styku s horkým povrchem nebo že není přiskřípnut do dveří trouby.

VÝROBCE:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÍ (Itálie)

mikosoft praha s.r.o.

Servis a technická pomoc

- Tento spotřebič může opravovat pouze pracovník autorizovaného servisního centra a v případě potřeby je nutné používat pouze originální náhradní díly.
- V žádném případě se nesnažte spotřebič opravit sami. Opravy prováděné nekvalifikovanými osobami mohou zapříčinit zranění nebo vážné poškození spotřebiče. Vždy se obracejte na Servisní organizaci ve vašem okolí. Vždy trvejte na dodání originálních náhradních dílů.

Použité symboly

V tomto návodu k použití budou používány tyto symboly:

Bezpečnostní pokyny

Postup ovládání funkce krok za krokem

Tipy a návody

Tento spotřebič splňuje požadavky těchto evropských předpisů:
- **73/23 - 90/683** (Direktiva o nízkém napětí);
- **89/336** (Direktiva o elektromagnetické shodě);
- **93/68** (Obecná direktiva);
a to včetně následných revizí.

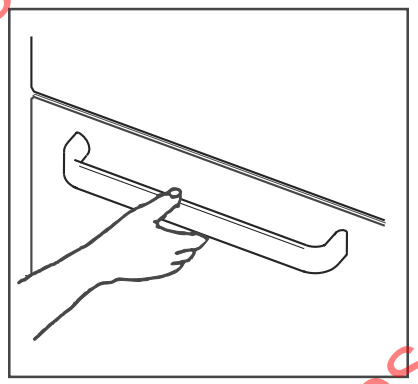
Před prvním použitím

Trouba bude pracovat pouze v případě, že byly nastaveny hodiny. Přečtěte si návod pro jejich nastavení v další části této příručky.

Před prvním použitím trouby proveďte následující kroky:

a) nastavte termostat na maximum (MAX),
b) nastavte funkci trouby na standardní ohřev ( );
c) nechte troubu přibližně 45 minut zapnutou,
d) otevřete okno, aby mohl volně proudit vzduch.

Během tohoto procesu se mohou z trouby uvolňovat nepříjemné pachy. Je to **zcela běžný** projev při záběhu, jehož příčinou je vypalování zbytků materiálů použitých k výrobě.
Zopakujte tento postup i při funkcích gril a pečení s ventilátorem.
Po skončení nechte troubu vychladnout. Pak vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadrem předem namočeným do horké mýdlové vody.

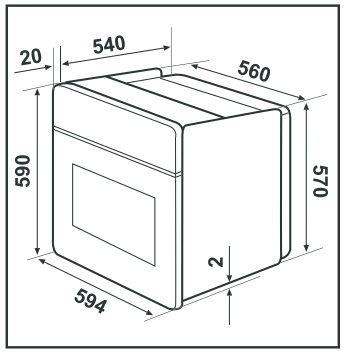


Dveře trouby otevírejte vždy uchopením madla v jeho střední části.

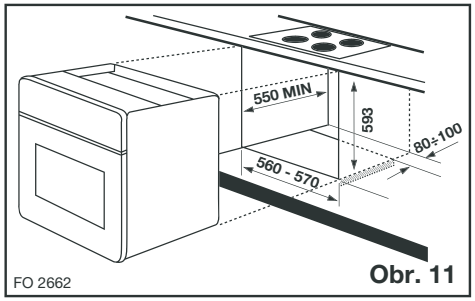
Před prvním použitím trouby pečlivě omyjte veškeré její **příslušenství.**

Elektrické připojení varné desky k troubě

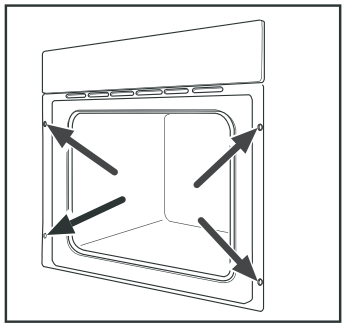
Tato trouba může být připojena k varné desce, jak již bylo v části "Technické údaje" uvedeno. Zásuvka pro připojení varné desky je umístěna v horní části skříně trouby. Varné desky jsou dodávány včetně vodičů k jednotlivým varným plotýnkám (varným plochám) a zemnícího kabelu a jsou uzpůsobeny k přímému zapojení do určené zásuvky trouby. Tento způsob konstrukce je nabízen proto, aby se zabránilo možnému špatnému zapojení.
Výrobce si vyhrazuje právo na odmítnutí jakékoliv odpovědnosti při nedodržení těchto bezpečnostních pokynů.



Obr. 10



Obr. 11



Obr. 12

Vestavba do kuchyňské linky

Je nutné, aby materiály které budou troubu obklopovat byly vhodné a odolávaly vysoké teplotě a aby prostor pro vestavbu byl dostatečně velký. Po zabudování spotřebiče do linky musí být zabezpečeno, že nikde nevznikly volné otevřené prostory a že všechny části trouby jsou zakryty kuchyňským nábytkem. To vše proto, aby nemohlo dojít k úrazu elektrickým proudem po dotyku s "živým" vodičem nebo díly pod napětím.
Vlastní instalace musí být provedena pečlivě, aby se tak zabránilo styku s elektrickým proudem a aby všechny díly byly patřičně odizolovány.
Všechny tyto prvky, zabezpečující elektrickou bezpečnost, musí být odstranitelné pouze pomocí nástrojů.
Tento spotřebič lze umístit svojí zadní stěnou a jednou stranou k jinému spotřebiči nebo stěně o vyšší výšce. Ostatní strany spotřebiče musí být umístěny k nábytku nebo jiným spotřebičům o stejné výšce jako tento spotřebič.

Rozměry trouby (obr. 10)

Zabudování pod kuchyňskou linku

Prostor pro vestavbu musí splňovat rozměry uvedené na obrázku 11. Před tím, než začnete troubu instalovat do linky, tak k ní nejprve namontujte varnou desku (viz odpovídající kapitola). Poté troubu zcela zasuňte pod linku, otevřete její dveře a pomocí 4 vrutů ji pevně přimontujte ke kuchyňské lince. Otvory pro tyto šrouby jsou již v rámu trouby předvrtané (viz obrázek 12).

mikosoft praha s.r.o.

Návod na instalaci

Následující informace jsou určeny pouze kvalifikovaným montážním technikům. Je tím zaručeno, že při vlastní montáži, nastavení a opravách budou správně a přesně postupovat, a to při dodržení všech bezpečnostních a zákonných pravidel. Doporučujeme, aby instalaci a její elektrické připojení prováděla pouze autorizovaná a kvalifikovaná osoba a to ve shodě se všemi zákonnými předpisy a normami.

Elektrické zapojení

Před zapojením spotřebiče:

- zkontrolujte, zda hlavní jistič (pojistka) a instalace umožňuje instalaci tohoto spotřebiče (viz informace na typovém štítku);
- zkontrolujte, zda zemnění domácího rozvodu elektrické energie odpovídá dané legislativě;
- zkontrolujte, zda bude po instalaci možný volný přístup k vypínači nebo jističi.

Tento spotřebič je dodáván bez přívodního kabelu. Kabel musí být připojen až na místě a musí odpovídat zvolenému zapojení. Pro připojení je možno použít pouze takový kabel, který odpovídá uvedeným výkonům na typovém štítku. Ke kabelu musí být řádně připojena vhodná zástrčka, odpovídající přenášenému výkonu. Zástrčka musí být zapojena do vhodné zásuvky.

Je-li spotřebič zapojován přímo na elektrickou síť, tak musí být mezi zdrojem elektrického proudu a spotřebičem zapojen vypínač s minimální mezerou 3 mm mezi spínacími kontakty a musí odpovídat přenášenému výkonu. Zemnící drát (zelenožlutý) nesmí být tímto vypínačem přerušován a musí být o 2-3 cm delší než nulový a fázový vodič. Přívodní kabel musí být instalován tak, aby žádná jeho část nepřicházela do kontaktu s teplotou vyšší než je 50˚C nad teplotou v místnosti.

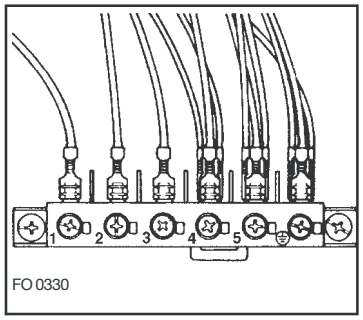
Vhodný druh kabelu lze vybrat z následující nabídky: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90) nebo H05 BB-F.

Připojení na svorkovnici

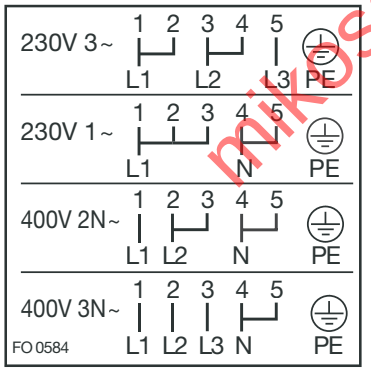
Tento spotřebič je vybaven 6-pólovou svorkovnicí, která má již nastavené propojení pro zapojení 3-fázového rozvodu o napětí 400V s nulovým vodičem (obrázek 9).

Zapojení svorkovnice, uzpůsobené jinému typu elektrického rozvodu, proveďte dle diagramu (obrázek 10).

Zemnící drát musí být zapojen na zdířku označenou ⏚. Zapojený kabel zajistěte svorkou.

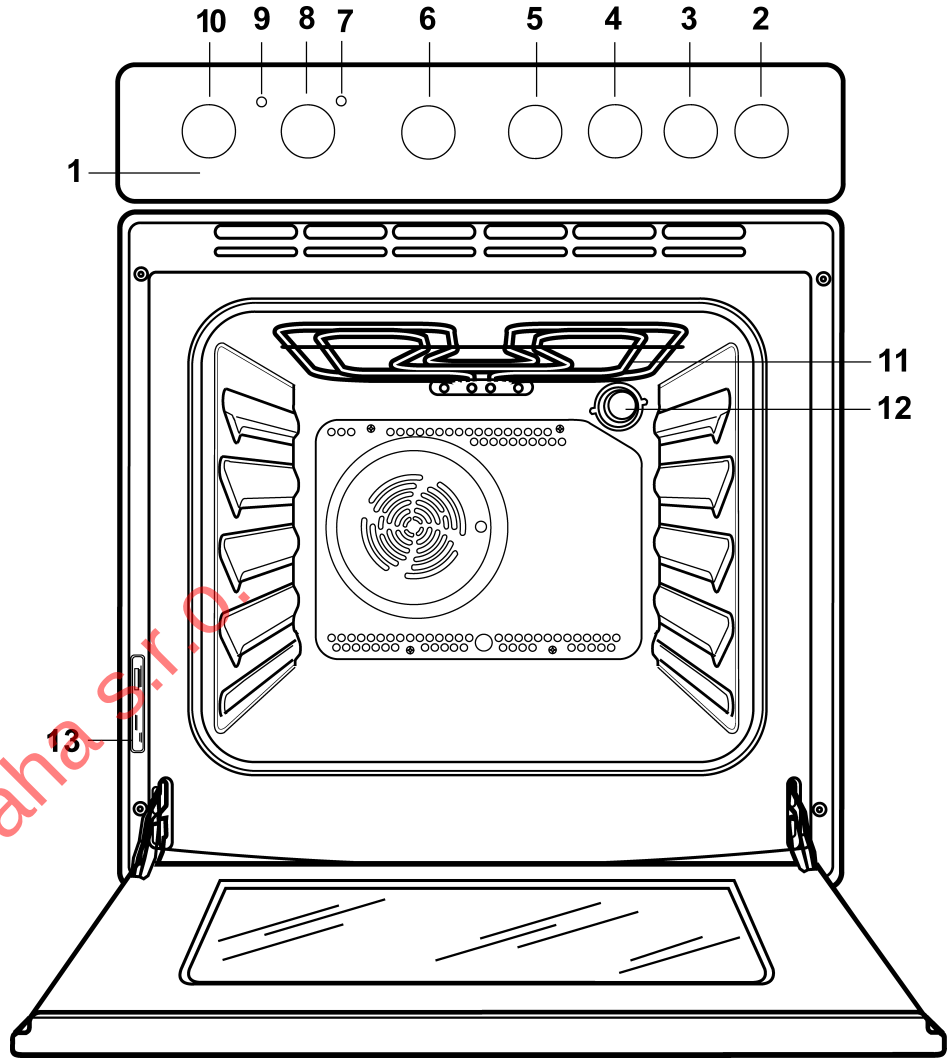


Obr. 8



Obr. 9

Popis spotřebiče



1. Ovládací panel
2. Ovladač pro pravou přední plotýnku varné desky
3. Ovladač pro pravou zadní plotýnku varné desky
4. Ovladač pro levou zadní plotýnku varné desky
5. Ovladač pro levou přední plotýnku varné desky
6. Programátor konce pečení
7. Kontrolka zapnutí trouby
8. Ovladač funkcí trouby
9. Kontrolka termostatu
10. Gril
11. Osvětlení trouby
12. Ventilátor
13. Typový štítek

mikosoft praha s.r.o.

Popis trouby

Ovladače funkcí trouby (obr. 1) a termostatu (obr. 2)

Tyto ovladače umožňují nastavit nejvhodnější způsob tepelné úpravy pokrmu pomocí výběru nejvhodnějšího typu topného tělesa a teploty, při které se pokrm bude připravovat.

0 OFF (vypnuto)

Standardní ohřev-ohřev je zajištěn jak z horního tak i z dolního topného tělesa, zajišťující rovnoměrné rozložení tepla v troubě

Dolní ohřev-ohřev je zajištěn pouze dolním topným tělesem

Pečení s ventilátorem-Tato funkce umožňuje pečení mas nebo pečení mas a těst společně na několika pozicích bez jejich vzájemného senzorického ovlivnění.

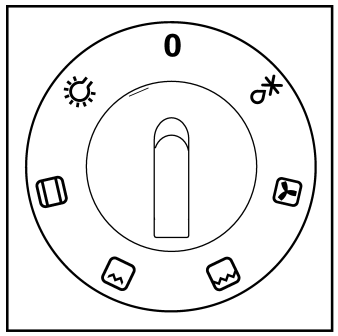
Vnitřní gril-určen pro grilování malého množství pokrmu

Dvojitý gril - gril je kompletně zapnutý

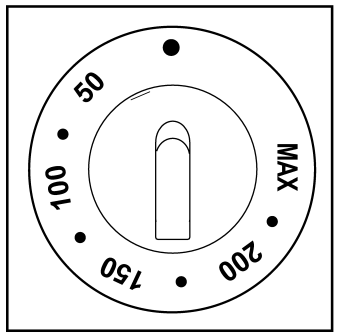
Rozmrazování-Tato funkce je určena pro rozmrazování pokrmů.

Programátor konce pečení

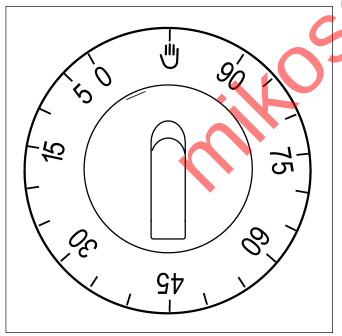
Tento ovladač (viz obrázek 3) vám umožňuje nastavit automatické vypnutí trouby po vypršení nastavené doby tepelné úpravy pokrmu. Po vypršení doby se ozve akustický signál. Dobu tepelné úpravy pokrmu lze nastavit až na 90 minut. Vložte potravinu do trouby a otočte ovladač funkcí a ovladač termostatu na požadované hodnoty.



Obr. 1



Obr. 2

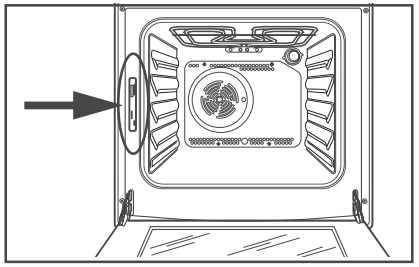


Obr. 3

Servis a náhradní díly

Jestliže výše jmenované postupy neodstraní příčinu poruchy a trouba nefunguje správně, kontaktujte nejbližší Servisní středisko, specifikujte poruchu, model trouby (Mod.), číslo výrobku (Prod. No.) a sériové číslo (Ser. No.) vyznačeném na typovém štítku. Typový štítek je umístěn na levé hraně těla trouby. Originální náhradní díly, které jsou schváleny výrobcem a jsou označeny níže uvedeným symbolem jsou dostupné pouze v Servisních centrech a v autorizovaných prodejnách náhradních dílů.

Electrolux Distriparts



Technické údaje

Vnější rozměry

výška	593 mm
šířka	560 mm
hloubka	550 mm

Vnitřní rozměry

výška	335 mm
šířka	405 mm
hloubka	400 mm
objem	56 l

Regulace termostatu od 50 do 230˚C

Příkony jednotlivých částí trouby:

Spodní topné těleso	1000 W
Horní topné těleso	800 W
Spodní a horní topné těleso dohromady	1800 W
Vnitřní grilovací těleso	1650 W
Dvojité grilovací těleso	2450 W
Topné těleso s ventilátorem	2000 W
Osvětlení trouby	25 W
Vnitřní ventilátor	30 W

Max. příkon trouby	2500 W
Elektrické napětí (50 Hz)	230 V - 400V

Tyto vestavné trouby mohou být kombinovány s následujícími topnými deskami:

- **Sklokeramické varné desky**

Typ: ZK 64	
Max. spotřeba energie	5,8 kW
Typ: ZC 6675	
Max. spotřeba energie	5,8 kW
Typ: ZC 6685	
Max. spotřeba energie	6,5 kW
Typ: ZK 630	
Max. spotřeba energie	7,6 kW
Typ: ZK 640	
Max. spotřeba energie	7,4 kW
Elektrické napětí (50Hz)	230 V

Celkový nominální příkon

- Trouba se sklokeramickou varnou deskou: 8,300 kW - 9,000 kW - 10,100 kW - 9,900 kW

mikosoft praha s.r.o.

Co dělat, když něco nefunguje

Nepracuje-li trouba správně, tak ještě před voláním do Servisního střediska zkontrolujte možné příčiny poruchy dle následující tabulky:

ZÁVADA	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
■ trouba nezačíná pracovat	◆ Zkontrolujte, zda je nastavena trouba na manuální ovládání a jak teplota, tak funkce trouby jsou nastavené správně dle návodu. *nebo* ◆ Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená, zda jistič nebo vypínač jsou zapnuté.
■ nerozsvítí se teplotní kontrolka	◆ Otočte termostatem na nějakou teplotu. *nebo* ◆ Otočte ovladač funkcí na některou volbu.
■ osvětlení trouby nefunguje	◆ Otočte ovladač funkcí na některou volbu. *nebo* ◆ Kupte novou žárovku za pomoci servisního centra a namontujte ji dle uvedeného postupu.
■ pokrm je připravován příliš dlouho nebo je hotov příliš rychle	◆ Ověřte si správnou obsluhu trouby a to hlavně kapitolu "Provozování trouby".
■ na pokrmu či na vnitřním povrchu trouby kondenzuje pára	◆ Nenechávejte hotové pokrmy v troubě déle než 15-20 minut.

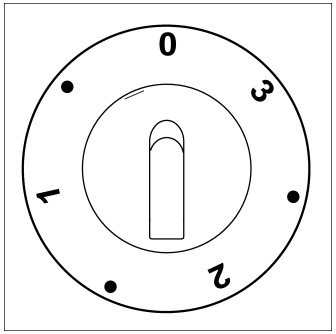
Otočte programátor konce pečení na maximální hodnotu ("90") a poté ho posuňte zpět na požadovanou hodnotu. Po vypršení nastavené doby se ozve akustický signál a trouba se automaticky vypne. Otočte programátor do polohy ✋ a tím umožníte ovládat troubu manuálně.

Ovladače plotýnek topné desky

Ovladače plotýnek (Obrázek 4) jsou umístěny na ovládacím panelu. Energetický příkon lze nastavit dle následujícího návodu na 7 stupňů výkonu:

0 = vypnuto
1 = minimální příkon energie
3 = maximální příkon energie

Hodnoty výkonu mezi těmito číselnými hodnotami nabízejí zvyšující se topný výkon.



Obr. 4

Varné zóny s dvojitým varným okruhem

Jestliže požadujete, aby oba varné okruhy pracovaly společně, tak otočte ovladač na maximální hodnotu (3) a poté ho otáčejte směrem k hodnotě "0". Tím se ozve slyšitelné cvaknutí. Tím došlo k zapnutí obou varných okruhů.

Výkon varných zón lze poté ovládat otáčením ovladače proti směru chodu hodinových ručiček (doleva).

⚠ **Pokrmy, které obsahují vysoký podíl tuku nebo se k přípravě pokrmu používá velké množství tuku nebo oleje, mějte vždy pod dohledem. Jestliže se tuk nebo olej přehřeje může se vznítit.**

Kontrolka nastavení termostatu

Po nastavení termostatu na libovolnou teplotu se kontrolka rozsvítí a bude svítit do doby dosažení nastavené teploty. Poté kontrolka zhasne. Dále kontrolka bude zhasínat a rozsvěcet se dle funkce termostatu.

Kontrolka zapnutí trouby

Kontrolka se vždy rozsvítí, je-li zapnuto některé topné těleso.

Bezpečnostní tepelná pojistka

Trouba je vybavena bezpečnostní tepelnou pojistkou. Při poruše hlavního termostatu a tím vzniku rizika možného přehřátí, tato bezpečnostní pojistka automaticky odpojí hlavní přívod elektrické energie. Po poklesu teploty na normální hodnotu se trouba opět automaticky zapne. Proto vždy v případě, když spotřebič nesprávně použijete, a tepelná pojistka spotřebič vypne, počkejte nějaký čas dokud teplota neklesne na odpovídající provozní teplotu.

Jestliže se však stane, že termostat odpojil spotřebič z důvodu jeho poruchy, tak zavolejte do nejbližšího Zanussi servisu.

mikosoft praha s.r.o.

Návody a tipy pro provozování trouby

Při tepelné přípravě mějte dveře trouby vždy zavřené.

Trouba je vybavená unikátním systémem, který zabezpečuje přirozenou cirkulaci vzduchu a horké páry.
Tento systém tak umožňuje přípravu pokrmů v horké páře, která zajistí, že povrch pokrmu je křupavý a vnitřek zůstává vláčný. Zároveň tento systém šetří dobu přípravy a spotřebu elektrické energie. Během tepelné přípravy se vyvíjí pára, která při otevření trouby z ní unikne. Tento stav je zcela normální.
Vždy, když je trouba v provozu nebo těsně po skončení programu, otevírejte její dveře velice opatrně. Stůjte v dostatečné vzdálenosti od ní, aby vám nemohla uniklá pára nebo vysoká teplota způsobit zranění.

Standardní ohřev

Teplo je do prostoru trouby přiváděno jak od spodu tak i od vrchu trouby. Z tohoto důvodu je vhodné používat pro tento program prostřední pozici roštu.
Jestliže potřebujete větší přísun tepla z vrchu resp. ze spodku trouby, tak přesuňte rošt buď na nižší nebo vyšší pozici.

Pečení s ventilátorem

Pokrm je při tomto programu ohříván pomocí rovnoměrného proudu horkého vzduchu, což zajišťuje ventilátor umístěný v zadní části trouby.
Z tohoto důvodu se stejně horký vzduch rychle dostane do všech částí trouby a to také znamená, že můžete v troubě připravovat více jak jeden druh pokrmu najednou. Rošty zasuňte do trouby podle obrázku (obr. 5).
Pečení s ventilátorem zajistí rychlé odvedení vlhkosti a tím i omezí přechod různých pachů a vůní mezi jednotlivými druhy pokrmů.

Možnost připravovat pokrmy na několika úrovních znamená, že můžete připravovat několik druhů pokrmů ve stejný čas a to až tři formy s moučníkem a mini pizzy, které můžete ihned konzumovat nebo zamrazit.
Jestliže pokrm připravujete pouze na jedné úrovni. V takovém případě využívejte pouze nejnižší úroveň, protože budete mít pokrm pod lepším dozorem.
Navíc je trouba uzpůsobena pro zavařování a sterilizaci pokrmů, přípravu domácích kompotů a sušení hub nebo ovoce.

Grilování

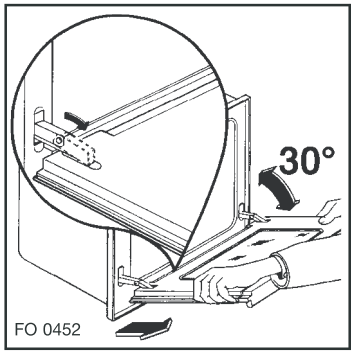
Grilované kusy masa nebo ryb před grilováním nejprve lehce potřete olejem a položte na grilovací rošt. Úroveň roštu je závislá na výšce grilovaného pokrmu.
Nezapomeňte vždy vložit na nejnižší úroveň plech na zachytávání přebytečného tuku, který grilovaný pokrm uvolňuje. Do plechu nalijte trochu vody, abyste zamezili vzniku nežádoucích pachů a tvorbě dýmu.

Obr. 5

Čištění dveří trouby

Před vlastním čištěním dveří doporučujeme dveře z trouby odmontovat.
Postupujte dle následujícího návodu:
- dveře trouby úplně otevřete a vytáhněte malé páčky, které jsou položené na pantech zatlačte je dovnitř (obrázek 6).
- chytněte dveře po levé a pravé straně a opatrně je přivřete k troubě do polohy, kdy se dotýkají vysunutých pák,
- potom dveře opatrně z pantů vytáhněte
- položte je vodorovně na pevný podklad.

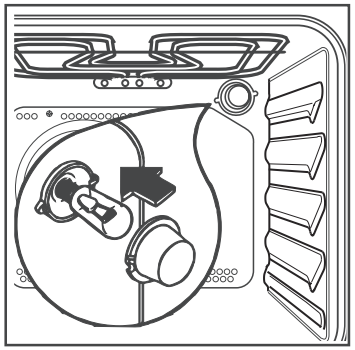
Po vyčištění dveře zpět namontujte dle obráceného postupu.
Správná funkce dveří je zabezpečena až sklopením páček na panty a teprve potom lze dveře správně dovřít.



Obr. 6

Výměna žárovky

Před vlastní výměnou žárovky se přesvědčete, že je trouba odpojena od elektrické sítě.
Vlastní výměnu žárovky provádějte dle následujícího postupu:
Zatlačte a pootočte skleněnou krytku žárovky (obrázek 7). Vyšroubujte vadnou žárovku a namontujte novou žáruvzdornou žárovku (300˚C) o následujících parametrech:
Určena pro napětí 230V, 50Hz
Elektrický příkon 25W
Patice typu E14
Troubu opět připojte do sítě.



Obr. 7

mikosoft praha s.r.o.

Údržba a čištění

Vždy před vlastní údržbou a čištěním se přesvědčete, že je sporák vypnutý a že je dostatečně ochlazen. Nikdy k čištění nepoužívejte páru nebo parní čističe.
Důležité! Před jakoukoliv údržbou, opravou nebo čištěním se přesvědčte, že trouba je odpojená od elektrické sítě.

Čistit troubu lze až tehdy, když se dostatečně ochladí. Doporučujeme, abyste troubu umývali po každém použití a to měkkým hadříkem předem namočeným do horké mýdlové vody. Nikdy nepoužívejte agresivní abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, drátěnku nebo bělící prostředky - mohly by poškodit emailovou vrstvu a sklo dveří. Nerezové součásti trouby po použití opláchněte vodou a dobře je osušte měkkým suchým hadříkem nebo jelenicí.
Přesto bude čas od času nutné provést očistu důkladněji za použití speciálních prostředků jako jsou například jemné neabrazivní mycí prostředky nebo přípravky na údržbu nerezového nádobí. Další možností je použít kapku ohřátého octa. Jestliže čistíte skleněné okénko dveří, tak použijte pouze horkou vodu a vyvarujte se použít jakýkoliv abrazivní čistící prostředek či pomůcku.
Při tepelné úpravě ovoce dochází k rozstřikování ovocných šťáv s obsahem přírodních kyselin (například citróny, povidla, ap). Tyto šťávy pak pevně ulpívají na emailovém povrchu a lze je jen velice těžko odstranit. To může zapříčinit změnu lesku v místě poskvrnění. Tato změna na funkci trouby nemá žádný vliv.
Troubu se snažte čistit po každém použití. V takovém případě bude snadné odstranit všechny čerstvé nečistoty a zároveň se tím znemožní jejich vypalování při příštím použití trouby.

Modely vyrobené z nerezu nebo hliníku
Povrch trouby doporučujeme omývat pouze navlhčenou houbičkou a čistý povrch poté osušit suchou měkkou utěrkou.
Nikdy k čištění nepoužívejte drátěnky, ocelovou vlnu, kyseliny nebo jiné abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu trouby.
Ovládací panel ošetřujte stejným způsobem.

Tipy pro pečení

Typy pro pečení těst
Těsta obecně vyžadují pro přípravu střední teplotu (150-200˚C). Před pečením těst je vhodné troubu přibližně 10 minut předehřát. Po začátku pečení těst dveře trouby otevírejte nejdříve ve 2/3 doby určené pro přípravu hotového pokrmu.
Normální těsta se pečou ve formě a asi ve 2/3 celkové doby přípravy se dle potřeb obloží, naplní a upraví a poté se dopeče.
Zbývající čas do ukončení pečení je závislý na použité náplni (džem, ovoce, apod.)
Je nutné mít na paměti, že je nutné dosáhnout správné hustoty těsta, protože příliš řídké těsto prodlužuje dobu pečení. Takové těstové hmoty musí mít takovou konzistenci, aby se hůře oddělovaly od lžíce nebo míchací metly.
Jestliže jsou tři pozice plechů zaplněné dorty a moučníky, tak doporučujeme zasunout další plech mezi spodní dva rošty (viz obrázek 5).

Tipy pro pečení masa a ryb
Porce masa určená pro pečení v troubě by neměla být menší než 1 kg a to proto, aby menší porce nebyla příliš vysušená. Velice choulostivá červená masa ,která mají zůstat uvnitř vysoce šťavnatá až krvavá a na povrchu mají mít křupavou kůrčičku je třeba připravovat při vysoké teplotě (200-220˚C).
Bílá masa, drůbež a ryby vyžadují teplotu přípravy nižší (150-175˚C).
Další ingredience, které jsou určené pro přípravu omáček nebo šťáv je vhodné dát k masu ihned na počátku pečení pouze tehdy, když celková příprava masa bude krátká.
V opačném případě je vhodné tyto ingredience přidávat k masu asi půl hodiny před koncem pečení. Jednoduchý způsob jak zjistit, že maso je již správně upečené je ten, že povrch masa zmáčknete lžičkou. Jestliže se povrch masa nepromáčkne, tak je již vhodné ho otočit. V případě přípravy hovězí pečeně (rostbífu) nebo steaků, kde se vyžaduje, aby vnitřek mas zůstal růžový, tak je nutné takové maso péct pouze krátkou dobu.
Maso můžete jednak vložit do vhodné nádoby a jednak přímo na rošt. V tomto případě nezapomeňte vložit na nejspodnější úroveň plech s trochou vody na zachytávání přebytečného tuku uvolňovaného z pokrmu během přípravy.
Jestliže pečete maso velice tučné, tak ho položte přímo na rošt a to těsně nad odkapávací plech, abyste zbytečně neznečišťovali vnitřek trouby.
Když je pokrm hotový, tak ho před porcováním ponechejte alespoň 15 odpočinout, aby z vnitřku masa nevyteklo zbytečně mnoho šťávy.
Abyste během přípravy pokrmu zabránili vzniku kouře, tak na odkapávací plech nalijte trochu vody a abyste zabránili vzniku příliš velkého množství páry, tak opět na něj nalijte malé množství vody, když už se původní odpařila.
Před tím než budou jednotlivé pokrmy podávány, je možné je udržet teplé a to tak že teplotu snížíte na minimální hodnotu.

Varování! Nikdy se nepokoušejte při pečení vyložit dno hliníkovou fólií nebo na něj pokládat jakékoliv předměty. Mohli byste tak zničit jak emailovou vrstvu tak i pokrm ,který právě v troubě připravujete. Veškeré nádobí odolné vysoké teplotě a hliníkové fólie pokládejte pouze na rošty.

Varování! Při vysouvání a zasouvání roštů a pečících či odkapávacích plechů dbejte zvýšené opatrnosti, abyste nepoškodili emailovou vrstvu uvnitř trouby.

Doba přípravy pokrmu

Doba přípravy pokrmu je závislá na druhu potraviny, jejího složení a množství. Doporučujeme vám, abyste si při získávání prvních zkušeností s touto troubou zaznamenávali provozní hodnoty a ty potom používali i pro přípravu jiných podobných pokrmů.
Pouze vaše vlastní zkušenost vám umožní provádět změny hodnot, které jsou doporučené v následujících tabulkách.

mikosoft praha s.r.o.

Tabulky

Standardní pečení a pečení s ventilátorem

Hmotnost (g)	DRUH POKRMU	Standardní pečení		Pečení s ventilátorem		Doba přípravy (minut)	POZNÁMKA
		úroveň odspoda	teplota (°C)	úroveň odspoda	teplota (°C)		
	PEČIVO-SLADKÉ						
	šlehaná těsta	2	170	2 (1 a 3)*	160	45 ~ 60	Ve formě
	kynutá těsta	2	170	2 (1 a 3)*	160	20 ~ 30	Ve formě
	tvarohový koláč	1	160	2	150	60 ~ 80	Ve formě
	jablkový koláč	1	180	2 (1 a 3)*	170	40 ~ 60	Ve formě
	štrúdl	2	175	2	150	60 ~ 80	
	marmeládové šátečky	2	175	2 (1 a 3)*	160	30 ~ 40	
	ovocný koláč	1	175	1	160	45 ~ 60	V chlebové formě
	piškotový dort	1	175	2 (1 a 3)*	160	30 ~ 40	Ve formě
	vánoční dort	1	170	1	160	40 ~ 60	Ve formě
	švestkový koláč	1	170	1	160	50 ~ 60	V chlebové formě
	malé koláčky	2	175	2 (1 a 3)*	160	25 ~ 35	Na plechu
	sušenky	2	160	2 (1 a 3)*	150	20 ~ 30	Na plechu
	sněhové pečivo	2	100	2 (1 a 3)*	100	90 ~ 120	Na plechu
	tuková těsta	2	190	2 (1 a 3)*	180	12 ~ 20	Na plechu
	křehké pečivo	2	200	2 (1 a 3)*	190	15 ~ 25	Na plechu
	CHLÉB A PIZZA						
1000	bílý chléb	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 kusy
500	žitný chléb	1	190	1	180	30 ~ 45	v chlebové formě
500	dalamánek	2	200	2 (1 a 3)*	175	20 ~ 35	6-8 kusů
250	pizza	1	210	2 (1 a 3)*	190	15 ~ 30	Ve formě
	KOLÁČE-SLANÉ						
	těstovinový	2	200	2 (1 a 3)*	175	40 ~ 50	Ve formě
	zeleninový	2	200	2 (1 a 3)*	175	45 ~ 60	Ve formě
	plněný koláč	1	200	2 (1 a 3)*	180	35 ~ 45	Ve formě
	lasagne (taštičky)	2	180	2	160	45 ~ 60	Ve formě
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Ve formě
	MASO						
1000	hovězí	2	190	2	175	50 ~ 70	na roštu
1200	vepřové	2	180	2	175	100 ~ 130	na roštu
1000	telecí	2	190	2	175	90 ~ 120	na roštu
1500	anglický rostbíf						
1500	krvavý	2	210	2	200	50 ~ 60	na roštu
1500	střední	2	210	2	200	60 ~ 70	na roštu
1500	propečený	2	210	2	200	70 ~ 80	na roštu
2000	vepřové plecko	2	180	2	170	120 ~ 150	S kůží
1200	vepřová kýta	2	180	2	160	100 ~120	2 kusy
1200	jehněčí	2	190	2	175	110 ~ 130	kýta
1000	kuře	2	190	2	175	60 ~ 80	celé
4000	krocan	2	180	2	160	210 ~ 240	celý
1500	kachna	2	175	2	160	120 ~ 150	celá
3000	husa	2	175	2	160	150 ~ 200	celá
1200	králík	2	190	2	175	60 ~ 80	porcovaný
1500	zajíc	2	190	2	175	150 ~ 200	porcovaný
800	bažant	2	190	2	175	90 ~ 120	vcelku
	sekaná	2	180	2	160	40 ~ 60	V chlebové formě
	RYBY						
1200	pstruh, cejn	2	190	2 (1 a 3)*	175	30 ~ 40	3-4 kusy
1500	tuňák, losos	2	190	2 (1 a 3)*	175	25 ~ 35	4-6 plátků

(*) Chcete-li využít pro přípravu pokrmu více úrovní najednou, tak doporučujeme umístit pokrmy na úrovně označené v závorkách.

Grilování (**) -

DRUH POKRMU	Množství		Grilování		Doba přípravy (minut)	
	ks	hmotnost (g)	úroveň odspoda	teplota °C	horní strana	spodní strana
steak	4	800	3	max.	12 ~ 15	12 ~ 14
biftek	4	600	3	max.	10 ~ 12	6 ~ 8
párky	8	—	3	max.	12 ~ 15	10 ~ 12
kotlety	4	600	3	max.	12 ~ 16	12 ~ 14
půlka kuřete	2	1000	3	max.	30 ~ 35	25 ~ 30
kebab	4	—	3	max.	10 ~ 15	10 ~ 12
kuřecí prsa	4	400	3	max.	12 ~ 15	12 ~ 14
hamburger	6	600	3	max.	10 ~ 15	8 ~ 10
rybí filety	4	400	3	max.	12 ~ 14	10 ~ 12
obložené chleby	4-6	—	3	max.	5 ~ 7	—
toasty	4-6	—	3	max.	2~4	2 ~ 3

Doporučené časy uvedené v tabulkách jsou pouze informativní. Přesné časy nebo potřeby zda snížit nebo zvýšit teplotu zjistíte až z vlastních zkušeností a individuálních potřeb. Uvedené teploty v tabulkách v sobě nezahrnují dobu potřebnou na předehřátí trouby.
Před pečením pizzy, chleba nebo sladkých moučníků doporučujeme troubu asi 10 minut předehřát.
(**) Doba přípravy nezahrnuje čas potřebný na předehřátí grilu. Doporučujeme troubu asi 5 minut před grilováním předehřát.

mikosoft praha s.r.o.